



Francisco Xavier Rodriguez

BEANS COUNTRY

HERBSTLICHE ROTKOHL SUPPE

Zur Mittagszeit muss es meisten schnell gehen, daher stehen hier ein paar Rezepte, die man gut vorbereiten kann:

Zutaten für 6 Personen

- 1 (ca. 1 kg) Rotkohl
- 2 (ca. 350 g) Birnen
- 1 (ca. 100 g) rote Zwiebel
- 150 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Kochsahne
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Rotkohl, rote Zwiebel und Birnen klein schneiden, zunächst auf 3 große Vakuumbbeutel verteilen. Jeweils 50 ml Gemüsebrühe dazugeben und vakuumieren. Sous Vide Garer auf 85°C vorheizen und die Vakuumbbeutel 3 Std. „schwimmen“ lassen. Nach 3 Std. den Inhalt der Vakuumbbeutel in ein Topf geben und mit der Sahne einmal aufkochen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken & mit dem Stabmixer fein pürieren.

Tipp: Servieren mit Creme Fraiche/ saure Sahne und kleinen Birnenwürfel

